



BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 14 MARS 2003

Pour le Directeur général de l'Institut
national de la propriété Industrielle
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

DOCUMENT DE PRIORITÉ

PRÉSENTÉ OU TRANSMIS
CONFORMÉMENT À LA
RÈGLE 17.1.a) OU b)

INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

SIEGE
26 bis, rue de Saint Petersburg
75800 PARIS cedex 08
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23
www.inpi.fr



26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 94 86 54

**BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILITÉ**
Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



REQUÊTE EN DÉLIVRANCE 1/2

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 VI / 260899

REMISE DES PIÈCES DATE LIEU gg N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI Vos références pour ce dossier (facultatif) S70B3990 MD		Réservé à l'INPI 11 MARS 2002 0203500 11 MARS 2002		11 NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE CABINET GERMAIN & MAUREAU 12 Rue Boileau 69006 LYON	
Confirmation d'un dépôt par télécopie <input checked="" type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie 1195					
2 NATURE DE LA DEMANDE			Cochez l'une des 4 cases suivantes		
Demande de brevet			<input checked="" type="checkbox"/>		
Demande de certificat d'utilité			<input type="checkbox"/>		
Demande divisionnaire			<input type="checkbox"/>		
Demande de brevet initiale			N°		Date
ou demande de certificat d'utilité initiale			N°		Date
Transformation d'une demande de brevet européen			N°		Date
Demande de brevet initiale			N°		Date
3 TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum) Procédé de préparation d'un plat cuisiné ou d'une boisson parfumée et base culinaire					
4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE			Pays ou organisation Date Pays ou organisation Date Pays ou organisation Date <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»		
5 DEMANDEUR			<input checked="" type="checkbox"/> S'il y a d'autres demandeurs, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»		
Nom ou dénomination sociale			PROGRESS		
Prénoms					
Forme juridique					
N° SIREN			4 . 0 . 7 . 7 . 0 . 5 . 7 . 5 . 5		
Code APE-NAF					
Adresse		Rue	14 Rue Paul Lafargue		
		Code postal et ville	69100	VILLEURBANNE	
Pays			France		
Nationalité			France		
N° de téléphone (facultatif)					
N° de télécopie (facultatif)					
Adresse électronique (facultatif)					



BREVET D'INVENTION CERTIFICAT D'UTILITÉ

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE 2/2

REMISE DES PIÈCES DATE 17 MARS 2002 LIEU 99 N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI 0203500		Réservé à l'INPI		DB 540 W / 26069
Vos références pour ce dossier : <i>(facultatif)</i>		S70B3990 MD		
<input checked="" type="checkbox"/> MANDATAIRE				
Nom		Mireille		
Prénom		Didier		
Cabinet ou Société		CABINET GERMAIN & MAUREAU		
N° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel				
Adresse	Rue	12 Rue Boileau		
	Code postal et ville	69006	LYON	
N° de téléphone <i>(facultatif)</i>		04 72 69 84 30		
N° de télécopie <i>(facultatif)</i>		04 72 69 84 31		
Adresse électronique <i>(facultatif)</i>				
<input checked="" type="checkbox"/> INVENTEUR (S)				
Les inventeurs sont les demandeurs		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Dans ce cas fournir une désignation d'inventeur(s) séparée		
<input checked="" type="checkbox"/> RAPPORT DE RECHERCHE		Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)		
Établissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Paiement échelonné de la redevance		Paiement en trois versements, uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non		
<input checked="" type="checkbox"/> RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES		Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requête pour la première fois pour cette invention <i>(joindre un avis de non-imposition)</i> <input type="checkbox"/> Requête antérieurement à ce dépôt <i>(joindre une copie de la décision d'admission pour cette invention ou indiquer sa référence) :</i>		
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes		1		
<input checked="" type="checkbox"/> SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire) Mireille DIDIER CPI 971 202		VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI M. MARTIN		



26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 03
Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 94 86 54

**BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILITÉ**
Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



N° 11354*01

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE
Page suite N° 1... / 1...

Réservé à l'INPI

REMISE DES PIÈCES

DATE

LIEU

N° D'ENREGISTREMENT

NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI

11 MARS 2002
0203500

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

08 629 W / 260599

Vos références pour ce dossier (facultatif)

S70B3990 MD

**4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ
OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE
LA DATE DE DÉPÔT D'UNE
DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE**

Pays ou organisation

Date / /

N°

Pays ou organisation

Date / /

N°

Pays ou organisation

Date / /

N°

5 DEMANDEUR

Nom ou dénomination sociale

SAI CHIMIE

Prénoms

Forme juridique

N° SIREN

Code APE-NAF

Adresse

Rue

1 boulevard Jacques Cassone

Code postal et ville

13016

MARSEILLE

Pays

France

Nationalité

France

N° de téléphone (facultatif)

N° de télécopie (facultatif)

Adresse électronique (facultatif)

5 DEMANDEUR

Nom ou dénomination sociale

Prénoms

Forme juridique

N° SIREN

Code APE-NAF

Adresse

Rue

Code postal et ville

Pays

Nationalité

N° de téléphone (facultatif)

N° de télécopie (facultatif)

Adresse électronique (facultatif)

**10 SIGNATURE DU DEMANDEUR
OU DU MANDATAIRE**
(Nom et qualité du signataire)

Mireille DIDIER
CPI 971 202

**VISA DE LA PRÉFECTURE
OU DE L'INPI**

M. MARTIN

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites à ce formulaire.
Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI

L'invention relève du domaine de la diététique, et plus particulièrement de celui des régimes alimentaires hyperprotéinés, en particulier chez l'homme.

On sait qu'une consommation trop importante de glucides et de lipides entraîne la formation par l'organisme de réserves graisseuses, et engendre donc d'un excès pondéral. Une réduction de l'apport en glucides et lipides contraint l'organisme à transformer les protéines absorbées, mais si l'apport de celles-ci est insuffisant, l'organisme va puiser dans la masse musculaire en provoquant la perte progressive.

Par un apport élevé en protéines et faible en glucides et lipides, les régimes hyperprotéinés ont ainsi pour but une perte de poids avec un maintien de la masse musculaire, l'organisme consommant les glucides et lipides accumulés sous forme de réserves, et les protéines ingérées.

Dans le cadre des régimes hyperprotéinés, on connaît les substituts de repas, qui sont des préparations alimentaires prêt-à-consommer sous la forme de crème ou sous la forme de poudre à diluer dans l'eau, qui remplacent un ou plusieurs repas. Il n'en existe que peu de variétés, les préparations sucrées étant limitées au goût vanille ou chocolat, et les préparations salées étant généralement disponibles à l'état de soupe déshydratée.

Ces solutions présentent de nombreux inconvénients, d'abord parce que du fait qu'elles se substituent aux repas, elles privent l'organisme de tout apport d'aliments frais. Ensuite, la faible diversité des saveurs disponibles, qui sont au surplus des goûts construits ou reconstitués, entraîne une rapide lassitude du consommateur. Enfin, elles font perdre au consommateur l'habitude de la cuisine et de la variété.

Les Demanderesses ont mis au point une préparation ci-après dénommée base culinaire, permettant de cuisiner les aliments, dans le respect d'un régime hyperprotéiné, à savoir apport important en protéines et
5 faible apport en glucides et protides.

Un premier objet de l'invention est un procédé de préparation d'un plat cuisiné ou d'une boisson parfumée, comprenant une proportion d'au moins 70% de protéines en poids sec par rapport au poids sec final dudit plat ou de
10 ladite boisson, procédé selon lequel :

on dispose d'au moins un aliment à l'état cru, précuit, cuit ou élaboré, et

on mélange lesdits aliments avec une base culinaire comprenant des protéines en une proportion
15 avantageuse d'au moins 70% en poids sec par rapport au poids sec total de ladite base, des glucides et des lipides.

De préférence, la proportion en poids sec de protéine du plat cuisiné ou de la boisson parfumée est
20 d'au moins 75%, et mieux encore d'au moins 80%.

Avant d'exposer plus en détails les objets de l'invention, la définition de termes employés dans la description et les revendications est ci-après donnée.

Selon l'invention, on utilisera indifféremment
25 les termes « protéine » et « protide » pour désigner un acide aminé, un peptide, un polypeptide, une protéine, et toute substance dont l'hydrolyse produit au moins un acide aminé, un peptide, un polypeptide ou une protéine, et les mélanges de ceux-ci.

Un aliment est d'origine animale ou végétale, et
30 constitue, dans le procédé de l'invention, le « thème » ou « sujet » du plat cuisiné ou de la boisson parfumée, que la base culinaire permettra de préparer. Ainsi, c'est la présentation de cet aliment, par exemple sous la forme
35 d'une boisson, d'une crème, son réchauffement ou sa

cuisson, à l'aide de la base culinaire, qui conduit à ladite boisson parfumée ou ledit plat cuisiné.

Le ou les aliments selon l'invention peuvent être à l'état cru, précuit ou cuit. Quand l'aliment est
 5 partiellement ou complètement cuit, sa cuisson est préférentiellement réalisée en l'absence de matières grasses, par exemple à l'eau ou à la vapeur, afin de ne pas fournir d'apport lipidique inutile, la base culinaire fournissant à elle seule, l'apport minimal requis pour la
 10 préparation du plat cuisiné.

Par aliment élaboré, on entend un aliment qui a subi un ou des traitements, à l'échelle industrielle ou non, notamment pour sa transformation en aliment consommable, tels qu'extraction, torréfaction... A titre
 15 d'exemple, un aliment élaboré est de la poudre de cacao, du café.

Une base culinaire se définit par une composition comprenant une proportion d'au moins 70%, de préférence d'au moins 75%, voire d'au moins 80%, en protéines en
 20 poids sec par rapport au poids sec total de la composition, et le complément en glucides et lipides. Elle a une fonction culinaire, en particulier elle a un rôle de liant, d'émulsionnant, de matières grasses, et remplace tous les ingrédients de base nécessaires pour accommoder
 25 des aliments, et traditionnellement utilisés, tels que le beurre, la farine, le lait, la crème...

Avantageusement, la base culinaire telle que définie ci-dessus est sous la forme de poudre. Cette présentation permet d'en prélever facilement et
 30 précisément une quantité prédéterminée. Avant son utilisation, et notamment son mélange avec le ou lesdits aliments, on la dissout dans de l'eau, ou tout liquide de préférence peu calorique, tel que l'eau de cuisson de légumes, selon un dosage variable en fonction du plat ou

diluée dans un volume d'eau supérieur que celui qui serait retenu si la base était utilisée pour la préparation d'un gratin de légumes par exemple.

La base culinaire selon l'invention supporte les
 5 températures élevées, et son chauffage à des températures de cuisson des aliments n'engendre pas de produits toxiques ou susceptibles d'affecter l'intérêt du régime. Elle peut être chauffée, avant qu'on la mélange avec le ou lesdits aliments, et/ou c'est l'ensemble résultant du
 10 mélange du ou desdits aliments avec la base culinaire, qui est chauffé.

Pour préparer un plat cuisiné, on choisira avantageusement le ou lesdits aliments parmi les légumes, les viandes, les poissons, les fruits, et leurs mélanges.
 15 Dans le cadre d'un régime sévère, on sélectionnera de préférence des aliments peu caloriques.

Pour préparer une boisson parfumée, le ou lesdits aliments peuvent être choisis parmi le chocolat en poudre, le café, les jus de fruits.

20 Un autre objet de l'invention est un plat cuisiné ou une boisson parfumée susceptible d'être obtenue par un procédé tel que décrit précédemment.

L'invention concerne aussi une base culinaire comprenant une proportion d'au moins 70% de protéines en
 25 poids sec par rapport au poids sec final de ladite base, et le complément en lipides et en glucides.

Des exemples de composition et d'utilisations de bases culinaires selon l'invention sont présentés ci-après, et d'où ressortiront les avantages de l'invention.

30

Exemple 1 :

La base culinaire comprend des protéines en une proportion en poids sec par rapport au poids sec de la base, de 75,3%, lesdites protéines étant choisies parmi
 35 les protéines de lait et les protéine de soja, du sirop de

glucose, du sel, de la gomme de xanthane, du carbonate de magnésium.

La composition exacte en grammes de cette base, pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

5	Protéines	75,3
	Glucides	9,2
	Lipides	1,5
	Fibres	1,0
	Minéraux	8,5
10	Humidité	4,5

Cette base est avantageusement utilisée pour préparer des soupes en utilisant des légumes frais tels que des poireaux, du céleri, à raison d'environ 20 g pour 200 ml d'eau ou de bouillon de légumes.

15 On obtient une soupe comprenant en poids sec par rapport au poids sec total de la soupe, 80% de protéines, 5% de lipides et 15% de glucides.

20 La soupe obtenue est un velouté, qui tout en ayant l'onctuosité et la saveur d'un potage préparé avec des matières grasses notamment crème, est peu calorique, environ 32 Kcal pour 100 g de soupe en poids sec.

Cette base peut aussi être utilisée pour obtenir une sauce béchamel.

25 Exemple 2 :

La base culinaire comprend des protéines en une proportion en poids sec par rapport au poids sec de la base, de 75,6%, lesdites protéines étant choisies parmi les protéines de lait, de l'aspartame, de la gomme de xanthane, du carbonate de magnésium.

30 La composition exacte en grammes de cette base, pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

	Protéines	75,6
	Glucides	13,1
35	Lipides	1,5
	Fibres	1,0
	Minéraux	8,5
	Humidité	4,5

Minéraux 4,8

Humidité 4,6

Cette base est avantageusement utilisée pour
préparer une crème chocolatée, à raison d'environ 20 g
5 pour 200 ml d'eau et environ 50 g de poudre de cacao
dégraissé.

On obtient une crème chocolatée comprenant en
poids sec par rapport au poids sec total de la crème, 83%
de protéines, 9% de lipides et 8% de glucides. Elle est
10 peu calorique, environ 14 Kcal pour 100 g de crème en
poids sec.

Exemple 3 :

La base culinaire comprend des protéines en une
15 proportion en poids sec par rapport au poids sec de la
base, de 87%, lesdites protéines étant choisies parmi les
protéines de lait et d'œuf, arôme et sel.

La composition exacte en grammes de cette base,
pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

20	Protéines	75,1
	Glucides	3,6
	Lipides	7,1
	Fibres	0,3
	Minéraux	7,8
25	Humidité	6,1

Cette base est avantageusement utilisée pour
préparer une terrine de légumes, à raison d'environ 20 g
pour 100 ml d'eau.

Exemple 4 :

La base culinaire comprend des protéines en une
proportion en poids sec par rapport au poids sec de la
base, de 75,4%, lesdites protéines étant choisies parmi
les protéines de lait et d'œuf, de la farine de blé, de la
35 levure chimique, du carbonate de magnésium.

La composition exacte en grammes de cette base,
pour 100 g de la base en poids sec, est la suivante :

	Protéines	75,4
	Glucides	10,2
5	Lipides	3,8
	Fibres	0,4
	Minéraux	4,2
	Humidité	6,0

Cette base est avantageusement utilisée pour
10 obtenir par cuisson des crêpes peu caloriques.

REVENDICATIONS

1. Procédé de préparation d'un plat cuisiné ou d'une boisson parfumée, comprenant une proportion d'au moins 70% de protéines en poids sec par rapport au poids sec final dudit plat ou de ladite boisson, caractérisé par les étapes suivantes :

on dispose d'au moins un aliment à l'état cru, précuit, cuit ou élaboré,

on mélange lesdits aliments avec une base culinaire comprenant des protéines, des glucides et des lipides.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que la base culinaire est sous forme de poudre et en ce que, avant de la mélanger avec le ou lesdits aliments, on la dissout dans de l'eau.

3. Procédé selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que, avant de mélanger le ou lesdits aliments avec la base culinaire, on chauffe celle-ci.

4. Procédé selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que, après avoir mélangé le ou lesdits aliments avec la base culinaire, on chauffe l'ensemble obtenu.

5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4 pour préparer un plat cuisiné, caractérisé en ce que le ou lesdits aliments sont choisis parmi les légumes, les viandes, les poissons, les fruits et leurs mélanges.

6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4 pour préparer une boisson parfumée, caractérisé en ce que le ou lesdits aliments sont choisis parmi le chocolat en poudre, le café, les jus de fruits.

7. Plat cuisiné ou boisson parfumée susceptible d'être obtenue par un procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 6.

8. Base culinaire comprenant une proportion d'au moins 70% de protéines en poids sec par rapport au poids

sec final de ladite base, et le complément en lipides et en glucides.